

## **Dörrobst-Tascherl (ca. 25 Stück)**

### **Zutaten Topfenteig:**

200 g Weizenmehl glatt  
50 g Weizenvollkornmehl  
250 g Butter  
250 g Magertopfen  
1 Prise Salz

### **Zubereitung:**

Mehle und Salz vermengen. Mit in Würfel geschnittener Butter abbröseln und mit dem Topfen zu einem Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden rasten und durchkühlen lassen.

### **Zutaten Dörrobstfülle:**

200 g Dörrobst (Feigen, Marillen,  
Pflaumen, Datteln, Rosinen)  
40 g Zitronat  
2 EL Zitronensaft  
½ TL Zimt gemahlen  
2 TL Vanillezucker  
5 EL Haferflocken fein  
ggf. 1-2 EL Rum

### **Zubereitung:**

Dörrobst ca. 3 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Einweichwasser ableeren und das Dörrobst in einem Sieb gut abtropfen lassen. Dörrobst und Zitronat fein hacken. Mit den restlichen Zutaten vermengen und die Fülle vor dem Weiterverarbeiten kurz durchziehen lassen.

### **Außerdem:**

Mehl zum Ausrollen  
1 Stk. verquirltes Ei  
30 g Mandeln gehobelt  
Staubzucker

### **Zubereitung Tascherl:**

Teig 2-3 mm dick ausrollen. In Quadrate schneiden und die Teigränder mit Ei bestreichen. Die Fülle in die Mitte des Teiges setzen und zu Dreiecken falten. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Bei ca. 180°C Heißluft für etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und leicht mit Staubzucker bestreut servieren!